

# GANADORES DE LA GRAN FINAL DEL V CONCURSO "Come Pescado con Todo" 2018

Sábado 24 de noviembre de 2018, Plaza Manco Cápac, La Victoria

## CATEGORÍA: RECETAS DE COMEDORES POPULARES



PRIMER PUESTO

### LIMA: MARÍA URIOL PAIRAZAMÁN-Comedor popular "Las Mercedes del Progreso"

Ella tiene 3 hijas y 3 nietas. María trabaja en el comedor desde hace 3 años. Sin embargo nos comenta que tiene 15 años de experiencia trabajando en comedores populares. Afirma que la caballa es un pescado muy bueno porque tiene mucho hierro.

Concurrió con su plato: [Picante de trigo con caballa](#)



SEGUNDO PUESTO

### HUANCAVELICA: FELICITA DIEGO CONDORI-Comedor "San Cristóbal"

Trabaja en el comedor desde hace 10 años. Ella se instaló en Huancavelica con el objetivo de que sus hijos puedan ir a la escuela.

Recuerda que aprendió a cocinar desde muy pequeña porque es huérfana.

Felicita hoy es padre y madre para sus tres hijos, y dice que siempre busca mejorar sus platos mirando como lo hacen otras personas. Considera que su curiosidad y entusiasmo la ha llevado a cocinar cada día mejor.

Concurrió con su plato: [Chupe de chuño pasi con trucha](#)



TERCER PUESTO

### AREQUIPA: JULIANA OLGA HUALPA MACHACA-Comedor popular "Nuevo Renacer"

Ella nos cuenta que tiene un mes laborando en el referido comedor, y se siente muy contenta. Dice que el pescado es un alimento sano y que gracias a las capacitaciones aprendió que se puede preparar en diferentes formas.

Concurrió con su plato: [Quinua batida con jurel al vapor](#)



## CATEGORÍA: RECETAS DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS



PRIMER PUESTO

### CUSCO: GREGORIA LAURA ARIZACA-Almuerzos Laurita en mercado Vinocanchón

Su puesto lo tiene desde hace 18 años. Ella recuerda que se inició vendiendo ponches dentro del mercado, luego pasó a preparar comidas y así fue progresando hasta que se unió a un grupo de comerciantes y logró instalar su puesto en el mercado. Cocina desde los 7 años, aprendió mirando, luego vino a trabajar a Lima también apoyando en la cocina. La inscribieron en un colegio donde enseñaban cocina y eso le permitió aprender a preparar diversos platos. Ella prepara el pescado en escabeche, sudado, pescado con menestras, entre otras combinaciones. Tiene 2 hijos: de 15 y 8 años, a quienes les ha enseñado a comer de todo.

Concurrió con su plato: [Suflé de pimiento con bonito](#)



SEGUNDO PUESTO

### HUANCAVELICA: RONALDO AMANCAY SANTOS-Malecón Santa Rosa

Con 20 años de edad es el menor de 12 hermanos. Cocina desde los 12 años y aprendió mirando a sus hermanas que preparaban diversas comidas. Gracias a esta cualidad en la cocina es que se animó a poner su puesto en el malecón Santa Rosa y sueña en tener algún día un restaurante.

Actualmente vive con su mamá, quien junto a su enamorada y sus hermanas siempre lo apoyan en el negocio. El pescado le gusta prepararlo en cebiche, jalea, chilcanos y sudados.

Concurrió con su plato: [Bonito a la pizarola con tapitas de quinua en salsa de pitahaya](#)



TERCER PUESTO

### LA LIBERTAD: NORKA POLO VELA-Mama Pacha

Tiene 22 años y un pequeño de un año de edad. Estudia la carrera de Comunicaciones y Publicidad y cursa el IX Ciclo.

Aprendió a cocinar gracias a su abuela y cuando salió embarazada decidió aprender a alimentarse de manera sana y natural. Ella sabe que nuestro país es rico en productos andinos y marinos, que deben consumirse porque son saludables y muy beneficiosos para la salud. Ella recomienda comer pescado, quinua, papa, entre otros.

Finalmente, nos comenta que ella ayuda a su papá en el restaurante y que paralelamente tiene su negocio de comida sana por delivery llamado Mama Pacha.

Concurrió con su plato: [Causa de quinua con anchoveta](#)

## CATEGORÍA: RECETAS DE QUIOSCOS ESCOLARES



**PRIMER PUESTO**

**CUSCO: YANET ARCIGA ZARATE-Quiosco de institución educativa Daniel Estrada Pérez**

Tiene dos años trabajando en el quiosco. Aprendió a cocinar desde los 9 años, gracias a su mamá. A los 12 años preparó un plato en casa y todos la felicitaron, lo que la alentó a dedicarse a la cocina.

Ella prepara en el quiosco pescado porque es una carne con alto valor nutritivo y los niños lo que más piden es el cebiche, motivo por el cual lo prepara a diario. Ella tiene dos niños, de 10 y 5 años.

Concurrió con su plato: [Pastel de quinua con filete de bonito](#)



**SEGUNDO PUESTO**

**HUANCAVELICA: MAURA BARRIENTOS PONCE-Quiosco de institución educativa Mariscal Cáceres**

Desde hace 2 años trabaja en el quiosco del referido colegio. Desde muy niña, se vio obligada a cocinar, pues debía conseguir sus alimentos. Maura se califica como una persona muy emprendedora, antes de entrar al comedor ella tenía un pequeño restaurante donde daba pensión.

Los platos que ella prepara para los niños son: pescado acompañado de diversas menestras, en sudado o escabeche.

Concurrió con su plato: [Pastel de choclo de confitado de pota en salsa de airampo](#)



**TERCER PUESTO**

**LIMA: MIGUEL HUAMANÍ TORRES-Quiosco de institución educativa Kumamoto I**

Nuestro participante estudió en un instituto de cocina y tiene experiencia en ese rubro, junto con su hermano con el cual suele trabajar.

Su especialidad son los pescados y mariscos. Tiene muchas expectativas de ganar el concurso.

Concurrió con su plato: [Quinoto con ensalada de anchoveta](#)